

## Walnuss-Mandel-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Nüsse

Zutaten für: 6 Portionen

125	Gramm	Butter (weich)
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
1	Stück	Eigelb
50	Gramm	Walnüsse (gemahlen)
50	Gramm	Mandeln
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	???

Vollmilchkuvertüre 50 Walnusshälften

### Anleitung:

1. Schritt Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren, Mehl mit Mandeln und Nüssen mischen und unterrühren.
2. Schritt Aus dem Teig jeweils einen Teelöffel abnehmen, zu einer kleinen Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 150° ca. 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Schritt Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jeweils etwas Kuvertüre und eine Walnusshälfte auf die Kekse geben und fest werden lassen.